

# Bonet

**Difficoltà:** media 🍴 🍴

**Preparazione:** 15 minuti

**Cottura :** 60 minuti

## Ingredienti:

1 lt di latte fresco intero

600 gr di zucchero

240 gr di amaretti

140 gr di cacao

10 uova

10 cl di Rum di ottima qualità

150 gr di zucchero per caramellare

## Procedimento:

Gli amaretti sono uno degli ingredienti fondamentali del Bonet alla piemontese, sbriciolateli fino ad ottenere una polvere sottile e tenetene da parte qualcuno per la decorazione finale. Mettete in una bacinella lo zucchero e le uova, e con l'aiuto di uno sbattitore elettrico montateli fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Aggiungete alla crema del bonet la polvere di amaretti, il cacao, il Rum e il latte. Mescolate bene tutti gli ingredienti. Fate il caramello scaldando lo zucchero in un pentolino con due cucchiaini d'acqua. Fate bollire il composto per qualche minuto senza mescolarlo. Caramellate lo stampo del Bonet con il caramello caldo, lasciatelo raffreddare per qualche istante e poi coprite con il composto cremoso. La ricetta tradizionale del bonet alla piemontese prevede la cottura a bagnomaria, trasferite quindi lo stampo del bonet dentro uno stampo più grande che avrete riempito per 2/3 con acqua calda. Infornate il vostro bonet, fatelo cuocere a 150 °per circa 60 minuti e una volta cotto capovolgetelo nel piatto di portata e decoratelo disponendovi sopra gli amaretti interi.

